



Perfettissima – noch mehr Pizza-Auswahl!

Ettlingen, Januar 2023 – Gleich fünf neue Varianten bereichern ab Mitte Februar 2023 die Pizza Perfettissima Auswahl von Dr. Oetker Professional. Für die Herstellung eigener, individueller Pizzen erweitert der Pizza-Spezialist aus Ettlingen sein Angebot zugleich um Pizza-Teiglinge in zwei verschiedenen Grammaturen.

Damit jeder Kundenwunsch bedient werden kann, sollte die Pizza-Auswahl genauso vielfältig sein wie die unterschiedlichen Geschmäcker. Ob kleiner oder größer im Durchmesser, fleischlos, herzhaft vegan, eher süß-würzig oder auch glutenfrei – mit den fünf neuen Varianten der Pizza Perfettissima bedient Dr. Oetker Professional ab Mitte Februar 2023 verschiedenste Ansprüche an eine gute Pizza. Unverändert bleibt dabei der dünne und auf Stein vorgebackene Boden¹ mit einem locker-knusprigem Rand.

Pizza Perfettissima für alle!

Mit gleich fünf neuen Varianten bietet Dr. Oetker Professional noch mehr Auswahl auf der Speisekarte und damit die passende Pizza Perfettissima für jeden Geschmack:

¹ Ausgenommen ist lediglich die Pizza Perfettissima Base glutenfrei, die aus Verarbeitungsgründen nicht auf Stein vorgebacken wird.



Presseinformation

- **Pizza Perfettissima Speciale**
Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit herzhafter Salami, Schinken, gegrillten Champignons und feinem Mozzarella Käse; Durchmesser von rund 29 cm.
- **Pizza Perfettissima Kürbis-Spinat (vegan, halal)**
Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrilltem Butternut-Kürbis, Spinat, Würzcreme-Spots sowie einer veganen Käsealternative; Durchmesser von rund 29 cm.
- **Pizza Perfettissima Hawaii**
Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, halb ovalem Schinken, Ananas und feinem Mozzarella Käse; Durchmesser von rund 29 cm.
- **Pizza Perfettissima Piccola Margherita**
Vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße und feinem Mozzarella Käse; kleinerer Durchmesser von rund 22 cm.
- **Pizza Perfettissima Base glutenfrei**
Vorgebackener Pizzaboden zur Herstellung von glutenfreiem Pizzabrot oder glutenfreier, selbstbelegter Pizza; Durchmesser von rund 27 cm.

Genau wie bei den acht weiteren belegten und zwei unbelegten Varianten, ist ein Boden aus fermentiertem Teig mit besonders intensivem Geschmack die Basis für die neuen Perfettissima Pizzen. Dank seiner runden, aber ungleichmäßigen Form, sieht jede Pizza Perfettissima zugleich authentisch aus und ist damit ein Unikat. Das gesamte Sortiment überzeugt zudem mit einem unkomplizierten Handling und einer schnellen Zubereitung: Die Aufbackzeit beträgt im Steinofen – ohne vorheriges Auftauen – weniger als sieben Minuten.

Das Rundum-Sorglos-Paket

Als Lösungsanbieter mit ganzheitlichen Konzepten liefert Dr. Oetker Professional die notwendige Technik sowie verkaufsfördernde Materialien gleich mit. So vermittelt das Unternehmen, das sich als Ansprechpartner für die Gastronomie auf Augenhöhe versteht, direkt zum passenden Ofenanbieter, bei dem ein optimal auf das Sortiment abgestimmter Pizzaofen erworben werden kann. Das Promotionpaket besteht unter anderem aus Pizzaschneider und Pizzaschaufel sowie verkaufsunterstützenden Materialien, wie zum Beispiel Speisekarten, Tischaufstellern und Gehwegtafeln inklusive Plakaten.



Presseinformation

Pizza-Teiglinge vervollständigen Pizza-Portfolio

Ganz neu im Pizza-Sortiment von Dr. Oetker Professional sind ab Mitte Februar 2023 die Pizza-Teiglinge in den zwei Grammaturen 170 g und 230 g. Die Teiglinge eignen sich ideal für die Herstellung von Pizzen und Pizzabrotten in unterschiedlichen Größen und lassen maximalen Gestaltungsspielraum für unterschiedlichste Kreationen. Nach dem Auftauen lassen sich die tiefgekühlten Teiglinge weiterverarbeiten; dabei unterstützt auf Wunsch ein Zubereitungshandbuch von Dr. Oetker Professional.



„Mit unseren Neueinführungen stärken wir unsere Pizza-Expertise und machen es Gastronomen noch leichter, die große Bandbreite an Kundenwünschen ideal und möglichst unkompliziert zu bedienen.“

Alena Springer, Business Managerin Pizza

Weitere Informationen aus erster Hand finden Sie hier:



[Dr. Oetker Newsroom](#)

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Januar 2023

Nutzung: Abdruck bis August 2023 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Matthias Hanigk

Fon: 07243 / 104 – 633

matthias.hanigk@oetker.com